タイマー予約炊飯

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。 → P.19

例：7：30 に炊き上げたいとき

1 予約 を押して、「予約1」を選ぶ

「予約1」に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・「炊飯」キーが点滅する

●もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示されます。

2 メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」のタイマー予約炊飯はできません。

3 ▲ または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

▲キー：10分単位で進む
▼キー：10分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。

7:30

4 炊飯 を押す

「炊飯」キーが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」と予約ランプが点灯

メロディー（ブザー）が鳴る

●「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。

お知らせ

●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
●具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

記憶された時刻で炊く

●予約した時刻は、「予約1」と「予約2」に記憶されています。
●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

例：「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

1 予約 を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

「予約1」に設定した「7:30」が表示され、時刻表示・「炊飯」キーが点滅する

●もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が表示されます。

2 メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

3 炊飯 を押す

●予約できました。

例：「予約2」の「18:30」で予約を完了したとき

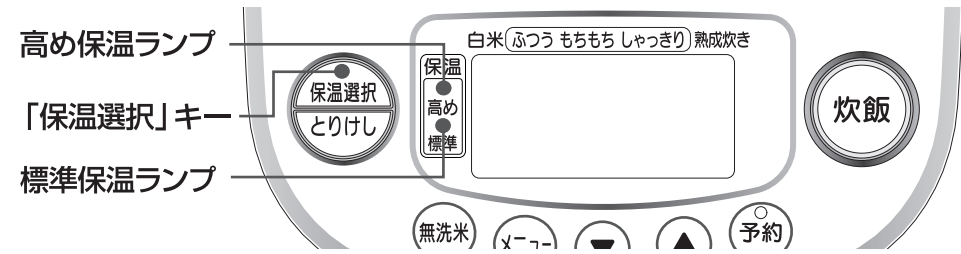
タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー		普通の米	無洗米
白　米	ふつう	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
	もちもち	1時間5分～13時間まで	1時間5分～13時間まで
	しゃっきり	50分～13時間まで	50分～13時間まで
熟成炊き		1時間30分～13時間まで	1時間30分～13時間まで
すしめし		55分～13時間まで	55分～13時間まで
おかゆ		1時間5分～13時間まで	1時間5分～13時間まで
玄　米		1時間35分～13時間まで	－
玄米活性		3時間25分～13時間まで	－
玄米がゆ		1時間30分～13時間まで	－

お知らせ

●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。

標準保温　高め保温

「保温選択」キーを押すと「標準保温」や「高め保温」を選べます。

標準保温

炊き上がると自動的に「標準保温」に移り、標準保温ランプが点灯する

次の場合、「保温選択」キーを押しても「標準保温」は選べません。
ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」のメニュー
- 保温開始から12時間経過したあと
- なべの温度が低いとき

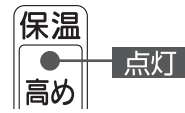
●炊き上がりから24時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
●「標準保温」中に外ぶたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎ、いやなにおいの原因になります。

高め保温

少し高めの温度（約70℃）で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる効果があります。

1 標準保温ランプの点灯を確認する

2

を押す

高め保温ランプが点灯する

「高め保温」から「標準保温」に戻すときは…

（保温選択）を押す

「標準保温」に戻り、標準保温ランプが点灯する
●「標準保温」が選べない場合は「保温選択」キーを押しても変更できません。

お知らせ

●「標準保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。
自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの（▲）または（▼）を押してください。
もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
●発芽玄米は「白米（もちもち）」メニューで炊くため炊き上がり後「標準保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。（いやなにおいの発生をおさえます。）

時刻の合わせ方　報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
●炊飯・標準保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

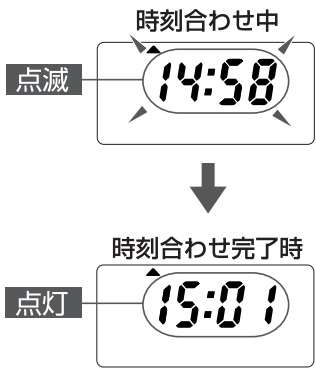
例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 「時刻合わせ」キーの（▲）を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

（▲）キー：１分単位で進む
（▼）キー：１分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類と用途 / 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 炊飯終了時の報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

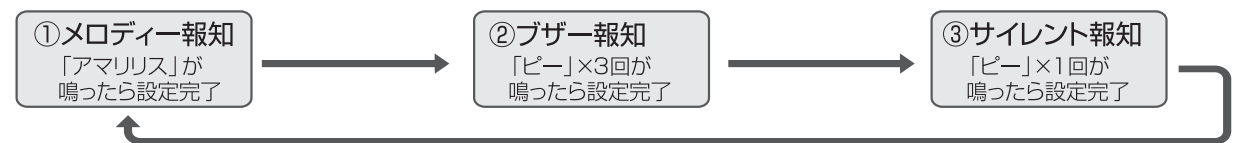
切りかえ方法

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 （予約）を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●炊飯中・保温中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度 **1** からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音　●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位	●米の計量は付属の計量カップで行ってください。 ●大さじ1＝ 15mL ●小さじ1＝ 5mL	**白米・玄米・発芽玄米**→「白米用」の計量カップで（1カップ＝180mL） **無洗米**→「無洗米専用」の計量カップで（1カップ＝171mL）

五目ご飯

メニュー：炊きこみ を選びます。

材料(2〜3人分)
- 米……2カップ
- 鶏肉……30g
- 油あげ……1/3枚
- にんじん……20g
- こんにゃく……20g
- ごぼう……20g
- 干ししいたけ（もどす）……2枚
- A 薄口しょうゆ・みりん……各大さじ1
- A 塩……小さじ1/3
- A だしの素……小さじ1/3
- 干ししいたけのもどし汁・みつば……適宜

つくり方
1. 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2. にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは細切りにします。
3. 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4. 米は洗い3を加え、白米 の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5. 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
   のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
6. （メニュー）キーを押して 炊きこみ を選び、続いて（炊 飯）キーを押します。
7. 保温になれば、混ぜてほぐします。
8. 器に盛り、みつばを添えます。

七草がゆ

メニュー：おかゆ を選びます。

材料(2〜3人分)
- 米……0.5カップ
- 青菜類（あれば春の七草※、なければその他の野菜類）……35g
- 塩……少々

つくり方
1. 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2. 米は洗い、おかゆ の水位目盛0.5まで水を入れます。
3. （メニュー）キーを押して おかゆ を選び、続いて（炊 飯）キーを押します。
4. 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

●おかゆを炊く場合は…
①必ず おかゆ メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える。以上のことを守らないと、**ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。**

※春の七草：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ（カブ）・スズシロ（ダイコン）の7種

山菜おこわ

メニュー：おこわ を選びます。

材料(2〜3人分)
- もち米……2カップ
- 山菜水煮(パック入り)……50g
- A みりん……小さじ2
- A 塩……小さじ3/4

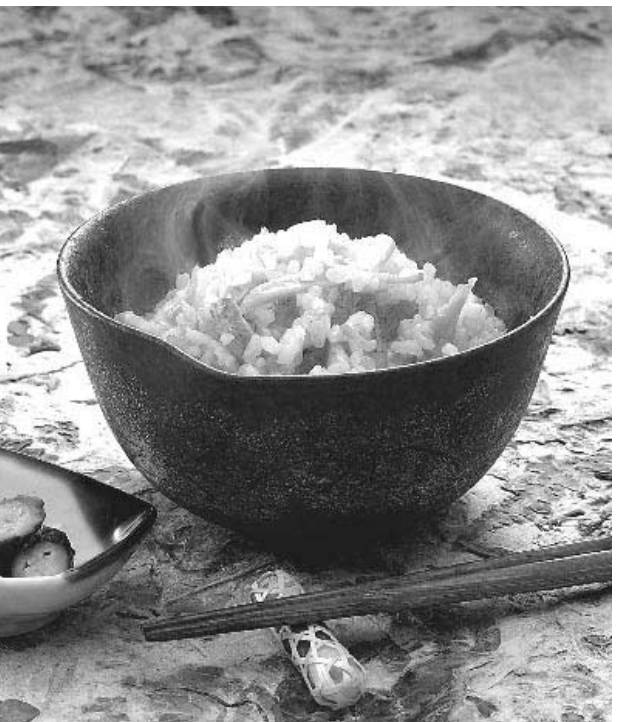
つくり方
1. 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2. 1をなべに入れてAを加え、おこわ の水位目盛2まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
   のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
3. （メニュー）キーを押して おこわ を選び、続いて（炊 飯）キーを押します。
4. 保温になれば、混ぜてほぐします。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

玄米の炊きこみご飯

メニュー：玄 米 を選びます。

材料(2〜3人分)
- 玄米……2カップ
- 鶏肉……50g
- 油あげ……1枚
- にんじん・こんにゃく・ごぼう……各20g
- A 薄口しょうゆ……大さじ2
- A みりん……小さじ1

つくり方
1. 鶏肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2. にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3. 米は洗いAを加え、玄米 の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
4. 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
   のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
5. （メニュー）キーを押して 玄米 を選び、続いて（炊 飯）キーを押します。
6. 保温になれば、混ぜてほぐします。

●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。

お手入れ

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。

外側のお手入れ

外　側

せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

蒸気口セット

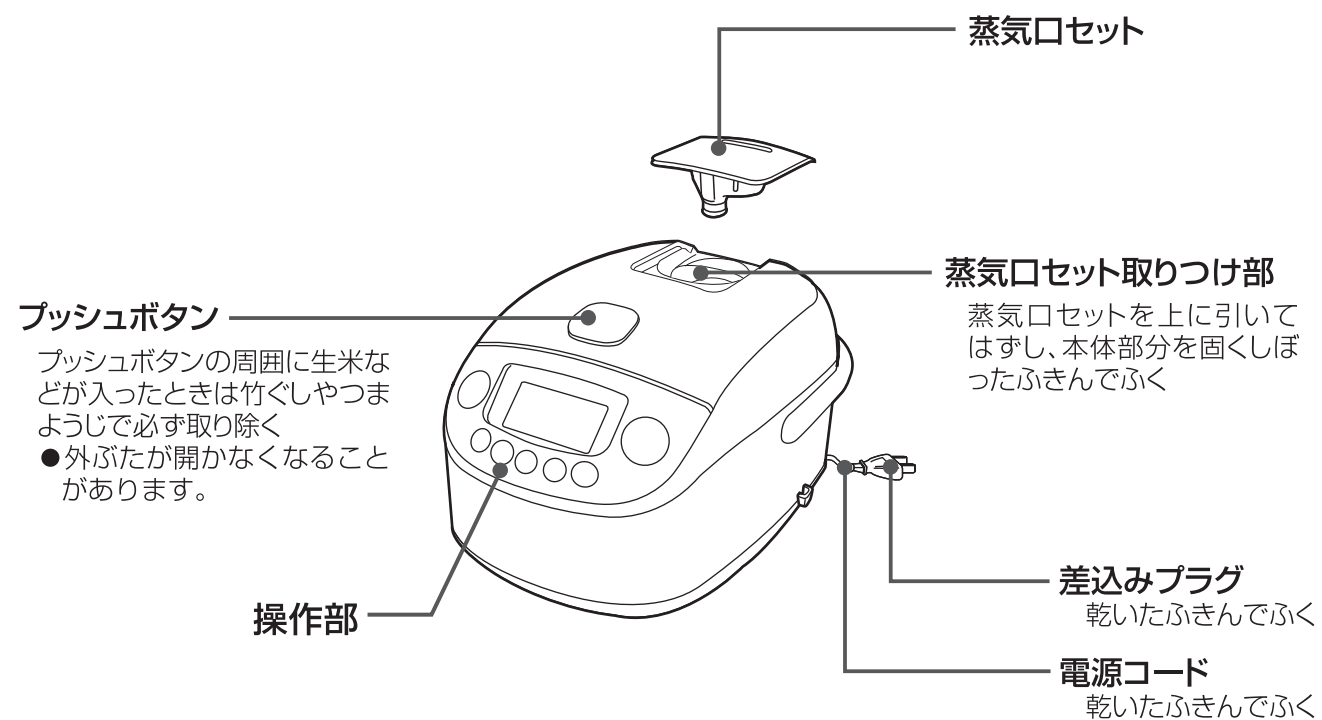
蒸気口セット取りつけ部
蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固くしぼったふきんでふく

プッシュボタン
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く

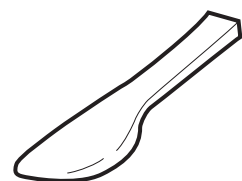
- 外ぶたが開かなくなることがあります。

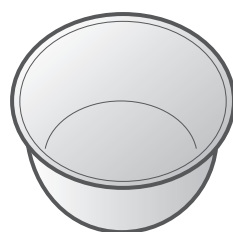
差込みプラグ
乾いたふきんでふく

電源コード
乾いたふきんでふく

操作部

付属品・なべのお手入れ

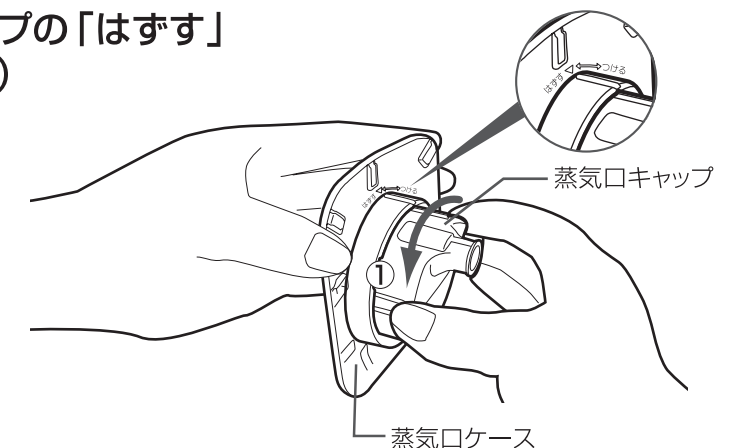
スポンジなどのやわらかいもので洗う
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

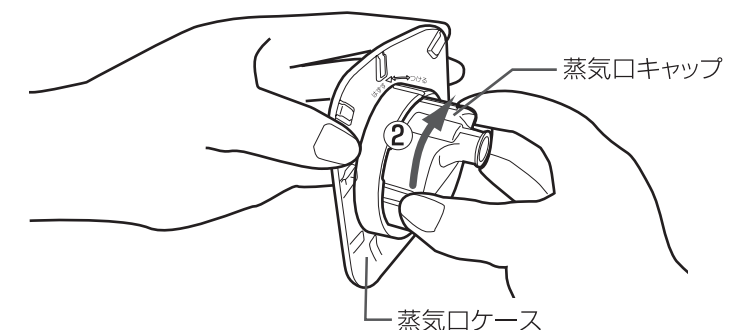
しゃもじ　しゃもじ受け　計量カップ

白米用（180mL）　無洗米専用（171mL）

なべ → P.5

蒸気口セットのお手入れ　お手入れは冷えてから行ってください。

蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いする

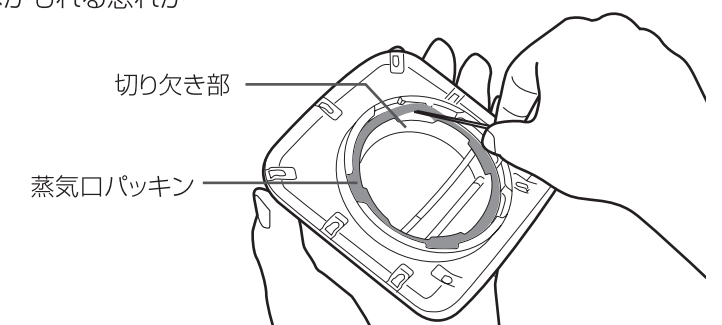
蒸気口ケースのはずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす（①）

蒸気口ケースのつけ方

蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける（②）

蒸気口パッキンのはずし方・つけ方

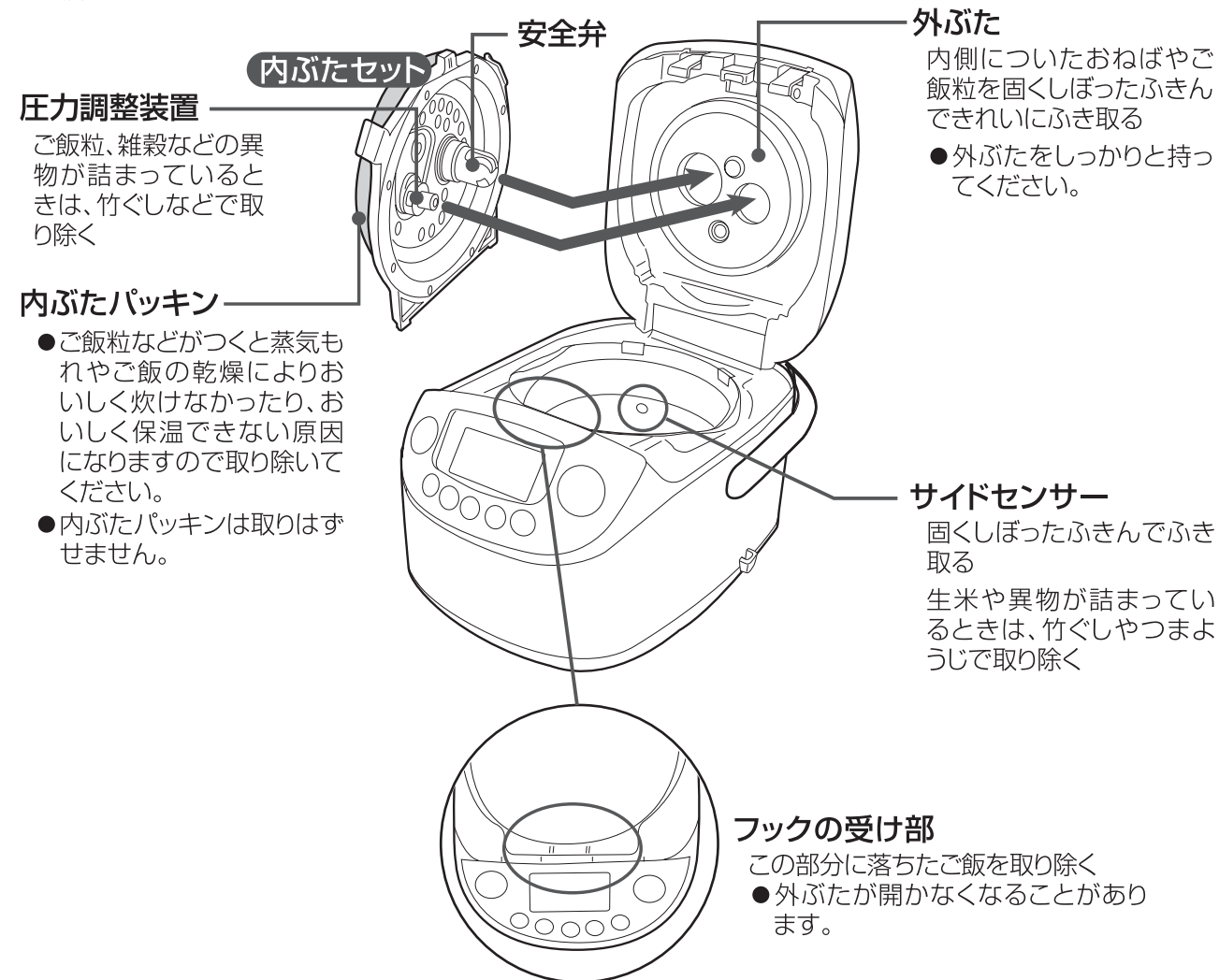
竹ぐしやつまようじで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす

つける際は、ねじれたりしないようにする

- ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

内側のお手入れ

内ぶたセット

内ぶたセットはご使用後、湯または水にひたしスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。
汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると変色やさびの原因になります。

- 分解しないでください。
  故障の原因になります。

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる

2 外ぶたを閉め (メニュー) を押して「白米急速」を選ぶ

3 を押す

4 メロディーが鳴り、保温に切りかわったら (とりけし) を押す

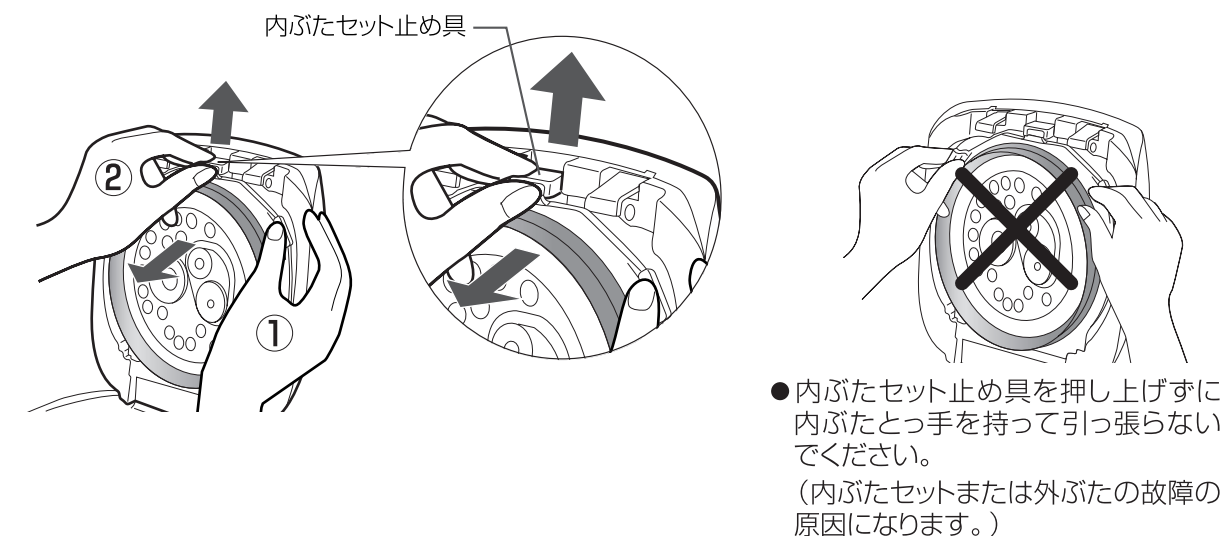
5 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする → P.22

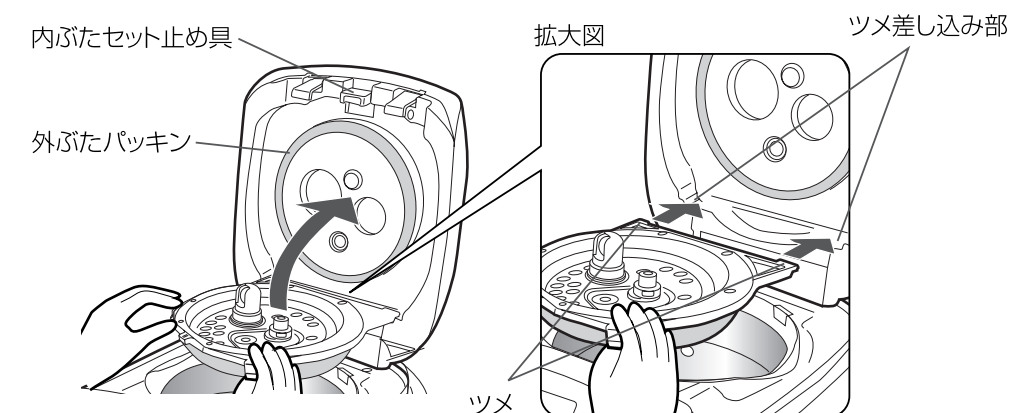
内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたとっ手を片手でささえながら（①）、内ぶたセット止め具を押し上げて（②）はずす

- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
  （内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。）

つけ方

内ぶたセットのツメ（2ヵ所）を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

- 取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。

交換部品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
  （ホームページでのご購入はP.29参照）

部　品　名	部品番号
内ぶたセット	C123-6B
な　べ	B310-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか? ●白米を無洗米専用計量カップで炊飯していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか? ●メニューや水加減を間違えていませんか?　→　P.14
炊飯	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」・「E02」など表示していませんか?　→　P.28 ●なべが入っていますか?　→　なべを入れてください。 ●標準保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか?　→　「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
炊飯	炊飯・保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。
炊飯	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか?　→　汚れている場合はお手入れをしてください。 ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか?　→　再度つけ直してください。

	症　状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。　→　念入りになべを洗ってください。　→　P.24 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか?　保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 →　P.9 ●24時間以上の標準保温をしていませんか?
保温	保温中、 ご飯がにおう・変色・ 乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の高め保温をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
保温	保温中、 ご飯がにおう・ べちゃつく	●高め保温を使う　→　（ご飯のにおいの発生やべちゃつきをおさえる効果があります。）　→　P.18
保温	標準保温ができない	●「標準保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか?　→　P.18 ●保温経過時間が12時間経過していませんか?　→　保温経過時間が12時間経過すると「標準保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか?　→　なべの温度が低いと「標準保温」を受けつけません。
保温	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか?　→　「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。　→　P.18「お知らせ」参照
予約	予約をすると すぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか?　→　時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか?　→　時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
予約	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか?　→　「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか?　→　時刻合わせをしないと予約を受けつけません。　→　P.19
その他	停電が 起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。　→　炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
その他	差込みプラグから パチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。

こんな表示をしたとき

	表　示	●お調べいただくこと
エラー表示	E01　E02　E03	●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →　コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
	H01　H02　H03	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約60分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
	H04	●なべの入れ忘れです。→　なべを確実に入れてください。
	H09	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。 →　外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。 →　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
	圧力 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。（約5～10分） 点滅している間キーは受けつけません。
	表示が おかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 →　「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

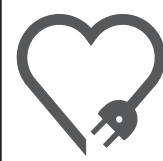
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター

0570-011874

ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

●携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ・・・・・・・・・・・・・・Tel　(06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ・・・・Fax　(06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

愛情点検　**長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！**

こんな症状はありませんか

●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●焦げくさいにおいがする
●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
●その他の異常や故障がある

▶

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

仕様

型名		NP-RB05
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	白米・白米急速	0.09～0.54 ［0.5～3］
	無洗米	0.09～0.51 ［0.5～3］
	熟成炊き	0.09～0.54 ［0.5～3］
	無洗米	0.09～0.51 ［0.5～3］
	炊きこみ	0.09～0.36 ［0.5～2］
	無洗米	0.09～0.34 ［0.5～2］
	すしめし	0.18～0.54 ［1～3］
	無洗米	0.17～0.51 ［1～3］
	おかゆ	0.09～0.18 ［0.5～1］
	無洗米	0.09～0.17 ［0.5～1］
	おこわ	0.18～0.36 ［1～2］
	無洗米	0.17～0.34 ［1～2］
	玄米	0.09～0.36 ［0.5～2］
	玄米活性	0.09～0.36 ［0.5～2］
	玄米がゆ	0.09～0.18 ［0.5～1］
	発芽玄米	0.09～0.36 ［0.5～2］
定格		交流 100V 700W 50/60Hz
炊飯方式		圧力IH（誘導加熱）方式
電源コードの長さ		1.0m（コードリールつき）
外形寸法（約cm）		幅23×奥行32×高さ19.5
質量		約4.1kg
最大炊飯容量		0.54L
区分名		A
蒸発水量		24.9g
年間消費電力量		53.0kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量		130Wh
一時間当たりの保温時消費電力量		12.8Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量		1.10Wh
一時間当たりの待機時消費電力量		0.95Wh

●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。
こうした場所での使用はなるべくおさけください。
●日本国内交流100V専用（定格100V以外の電源では使用できません。）

メモ

おぼえのため、記入されると、便利です。

■お買い上げ日　　年　　月　　日
■販売店名

TEL